



Arancini

アランチャーニ (ライスコロッケ)



【材料】5個分

米	1合
たまねぎ	中 1/4 個
※シチリアのPASSATA	山もり大さじ2
水 (PASSATAと合わせて)	1合
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/3
シュレッドチーズ (溶けるチーズ)	30g~
またはパルミジャーノチーズのおろしたもの	
ゴダチーズなど (1cm角)	5ピース
イタリアンパセリ	少々
※野生のオレガノ	少々
(衣)	
※軟質小麦粉、卵、パン粉	適宜
※アサクラEVO (揚げ油)	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.82 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) 米は洗ってざるにあげて 30 分以上おく
- 2) 玉ねぎとイタリアンパセリはみじん切り、シュレッドチーズも粗くみじん切りする
- 3) 1合カップに分量のPASSATAを入れ1合になるまで水を足す
- 4) 密封できる鍋 (または炊飯器) に、米、玉ねぎ、水と合わせたPASSATAを入れ、コンチェントも加え蓋をする
- 5) 火をつけ中火で沸騰したら弱火にし 8分炊きその後 10分蒸らす (炊飯器ならいつものように炊く)
- 6) 炊きあがったらよくしゃもじでほぐし、シュレッドチーズ、イタリアンパセリ、オレガノを加えて混ぜる
- 7) 熱い内にまるめて中にゴダチーズを芯 (なくてもよい) に入れてまんまるに成型する
- 8) 小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける
- 9) EVO (またはほかの揚げ油) を鍋に注ぎ 180°Cの温度になったらごはんを入れ 転がしながら全体にきつね色になるまで揚げる
- 10) そのまま熱々をいただく、もしくはPASSATAを添えていただく

